Communauté de communes du Volvestre
34, avenue de Toulouse
BP 9
31390 Carbonne
Tél : 05 61 90 80 70 – Fax : 05 61 87 96 82

Marché passé en application de l'article 28 du Code des Marchés Publics
Marché à bons de commande en application de l'article 77 du Code des Marchés Publics

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LA RESTAURATION DES ENFANTS DE 10 SEMAINES A 4 ANS DE LA STRUCTURE MULTI-ACCUEIL LOS PITCHOUNS A MARQUEFAVE

Date et heure limites de réception des offres

Lundi 16 janvier 2012, 12 heures délai de rigueur

Cahier des Clauses Particulières

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

SOMMAIRE

ARTICLE PREMIER : OBJET DE LA PRESTATION 4

1.1 - OBJET DE LA CONSULTATION 4
1.2 – SITE D'INTERVENTION, JOURS ET HORAIRES DE LIVRAISON DES FOURNITURES 4
1.3 – MARCHE A BON DE COMMANDE 4
1.4 – MODE DE DEVOLUTION DU MARCHE 4
1.5 – DUREE DU MARCHE 4

ARTICLE 2 : PIECES CONTRACTUELLES 5

2.1 – PIECES PARTICULIERES 5
2.2 – PIECES GENERALES 5

ARTICLE 3 : PRESTATION ALIMENTAIRE 6

3.1 – COMPOSITION DES PRESTATIONS 6
3.2 – ELABORATION DES MENUS 7
3.3 – QUALITE DES PRODUITS ET DE LA PRESTATION 7
3.4 – LES GRAMMAGES 8
3.5 – CONDITIONNEMENT DES PLATS 8
3.6 – SECURITE ALIMENTAIRE 9

ARTICLE 4 : MODALITES DE LA COMMANDE 9

ARTICLE 5 : MODALITES DE TRANSPORT ET DE LIVRAISON DES REPAS 9

5.1 – LE TRANSPORT 9
5.2 – LES LIVRAISONS ET LES REAJUSTEMENTS 9

ARTICLE 6 : LA PRODUCTION 10

ARTICLE 7 : LA FORMATION 10

ARTICLE 8 : LES CONTROLES 10

8.1 – CONTROLE QUANTITATIF ET QUALITATIF DES LIVRAISONS 11
8.2 – CONTROLE BACTERIOLOGIQUE 11

ARTICLE 9 : MESURES DIVERSES 11

ARTICLE 10 : PRIX ET REGLEMENT 11

10.1 – ETABLISSEMENT DU PRIX 11
10.2 – FACTURATION 12
10.3 – PAIEMENT 12

10.4 – AVANCE 12
10.5 – REVISION DU PRIX 12

ARTICLE 12 : PENALITES 13

12.1 – REGLE DE CONTINUITE DE SERVICE PUBLIC 13
12.2 – PRESTATIONS DEFECTUEUSES 13
12.3 – RETARDS DE LIVRAISON 14

ARTICLE 13 : MESURES D'URGENCE 14

ARTICLE 14 : RESILIATION DU MARCHE 14

14.1 RESILIATION POUR MOTIF D'INTERET GENERAL 14
14.2 RESILIATION POUR EVENEMENTS EXTERIEURS AU MARCHE 14
14.3 RESILIATION POUR EVENEMENTS LIES AU MARCHE 15
14.4 RESILIATION POUR FAUTE DU TITULAIRE 15
14.5 REMISE DES PRESTATIONS ET DES MOYENS MATERIELS PERMETTANT L'EXECUTION DES MARCHES 15
14.6 EXECUTION DE LA PRESTATION AUX FRAIS ET RISQUES DU TITULAIRE 16

ARTICLE 15 : ASSURANCES 16

ARTICLE 16 : LITIGES 16

ARTICLE 17 : NANTISSEMENT 16

ARTICLE 18 : CONDITIONS EXCEPTIONNELLES DE POURSUITE DU MARCHE 17

ARTICLE 19 : LANGUE APPLICABLE 17

ARTICLE 20 : CLAUSES DEROGATOIRES AU C.C.A.G 17

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

Article premier : Objet de la prestation

1.1 - Objet de la consultation

Le présent Cahier des Clauses Particulières a pour objet de définir les conditions d'intervention du prestataire en vue d'assurer la fourniture et la livraison de repas en liaison froide pour la restauration des enfants agés de 10 semaines à 4 ans de la structure multi-accueil « Los Pitchouns » à Marquefave.

1.2 – Site d'intervention, jours et horaires de livraison des fournitures

La structure multi-accueil « Los Pitchouns » est située sur la commune de Marquefave.
Adresse de livraison : 2 rue de la République – 31390 Marquefave
Horaires de livraison : du lundi au vendredi de 7h30 à 18h30.

Le titulaire est informé que cette structure est fermée durant 3 semaines au mois d'Août et la semaine entre noël et le jour de l'an, ainsi que les jours fériés. Des jours de fermeture exceptionnels doivent également être envisagés (jours de grève, pont), dans ce cas la Collectivité avertira le tutilaire 24h avant. Aucune prestation ne sera donc réalisée durant ces périodes.

1.3 – Marché à bon de commande

Le présent marché est passé sous la forme d'un marché à bon de commande avec un minimum et un maximum conformément à l'article 77 du Code des Marchés Publics.

Les montants annuels minimum et maximum sont les suivants :
Seuil minimum annuel hors taxes : 8 000.00€ HT / an
Maximum annuel hors taxes : 12 000.00€ HT /an.

Les bons de commande seront notifiés au fur et à mesure des besoins.

L'estimatif des repas sur une année est le suivant : 3 500 repas par an.
L'estimatif des repas par jour est le suivant : 18 repas par jour.
Les nombres mentionnés ci-dessus ne constituent pas un engagement contractuel.

1.4 – Mode de dévolution du marché

Le présent marché est un marché unique, à bons de commande et passé dans les conditions de la procédure adaptée prévues à l'article 28 du Code des Marchés Publics. Les prestations seront dévolues à une entreprise spécialisée ou à un groupement d'entreprises solidaires.

1.5 – Durée du marché

Le marché prend effet dès sa notification.

Le démarrage des prestations est prévu en février 2012.

Le marché est passé pour une période allant de sa notification jusqu'au 31 décembre 2012.

Il pourra ensuite être renouvelé expressement, à chaque fois pour une période d'un an, au maximum 2 fois, sans que le marché ne puisse excéder trois ans au total. Le marché expirera en tout état de cause au plus tard le 31 décembre 2014.

Le Pouvoir Adjudicateur devra se prononcer par écrit au moins 2 moins avant la fin de la durée de validité du marché ; il est considéré avoir refusé la reconduction du marché si aucune décision n'est prise à l'issu de ce délai.

Si le Pouvoir Adjudicateur décide de reconduire ce marché, le titulaire ne pourra pas refuser cette reconduction.

Article 2 : Pièces contractuelles

Le marché est constitué des documents contractuels énumérés ci-après par ordre de priorité :

2.1 – Pièces particulières

- L'Acte d'Engagement et ses annexes éventuelles ;
- Le Bordereau des Prix Unitaire ;
- Le présent Cahier des Clauses Particulières ;
- Les bons de commande au fur et à mesure de leur émission.

2.2 – Pièces générales

Le cahier des Clause Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services approuvé et modifié par arrêté en date du 19 janvier 2009 ;

En cas de dérogation ou de contradiction entre les pièces constitutives du marché, ces pièces prévalent dans l'ordre de priorité décroissante, comme énumérées ci-dessus.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions communautaires et nationales s'y rapportant.

Le titulaire s'engage à respecter les dispositions des textes suivants, sans préjudice des textes plus récents intervenus ou à intervenir :
- Le guide des Bonnes pratiques Hygiéniques (qui sera applicable le lendemain de sa parution au Journal Officiel) ;
- Le décret n°71-636 du 21 juillet 1971 modifié, pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du Code rural relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale (au Journal Officiel du 1er août 1971) ;
- Le décret n°73-138 du 12 février 1973 modifié, portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pur le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux ;
- L'arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (au journal Officiel du 31 mars 1977) ;
- Le décret n°91-409 du 26 avril 1991 modifié, fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux destinés à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles, notamment ses articles 2, 3, 4, 5, 15, 16, 17, 18, 19 et 20 ;
- Le décret n°92-631 du 8 juillet 1992 modifié, relatif aux matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation des hommes et des animaux ;
- L'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées alimentaires ou d'origine animales et au marquage de salubrité ;
- L'arrêté du 29 septembre 1997 modifié, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social ;
- L'arrêté du 20 juillet 1998 modifié, règlementant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des denrées périssables (au Journal Officiel du 6 août 1998) ;
- Le règlement (CE) n°1760/2000 du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine ;

- La circulaire n° 2001-1198 du 25 juin 2001 (NOR : MENE0101186C)
- Le décret n° 2002-1465 modifié, du 17 août 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration ;
- Le règlement (CE) N) 178/2002 du 28 janvier 2002 instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Article 3 : Prestation alimentaire

3.1 – Composition des prestations

Les prestations comprendront :

3.1.1 Les repas traditionnels sont composés de :

a) repas n°1 : mixé lisse, texture lisse, sans gluten, sans lait, poisson une fois par semaine, sans œuf, sans matière grasse
- 1 portion de viande miser lisse
- 1 purée de légume (1 / 3 pomme de terre, 2 / 3 légumes)
- 1 purée de fruits sans sucres ajoutés

b) repas n°2 : texture hachée, sans gluten, sans lait, poisson une fois par semaine, sans œuf, sans matière grasse
- 1 portion de viande hachée
- 1 purée de légume (1 / 3 pomme de terre, 2 / 3 légumes)
- 1 purée de fruits sans sucres ajoutés

c) repas n°3 : entiers avec morceaux
- 1 hors d'œuvre (dont potage une fois par semaine en hiver)
- 1 plat protidique (viande, poisson ou œuf)
- 1 légume
- 1 fruit cru ou cuit ou purée de fruits sans sucres ajoutés et un laitage
- pain

d) repas n°4 anti-diarrhéiques :
- 1 portion de viande hachée
- 1 purée de carotte (1 / 3 pomme de terre, 2/ 3 légumes)
- 1 purée pomme-coing (ou banane) sans sucres ajoutés

Les plats protidiques sont acceptés sous l'exclusive condition que le fournisseur prévoit une autre protéine. Le nombre peut être stipulé dans la commande.

3.1.2 Les repas thématiques :

Il sera proposé au moins une animation par trimestre. A ces animations s'ajoutera l'animation relative à la semaine du Goût.

Afin de faire en sorte que les animations ne se limitent pas à un changement d'appellation de plats courants, les plats servis à l'occasion des animations ne seront jamais pris dans la gamme des prestations servies de manière traditionnelle au cours de l'année.

Il est demandé au soumissionnaire de fournir en annexe de leur offre un plan alimentaire avec grille de fréquence d'apparition des plats et un plan de menus sur 4 semaines sur la base des prestations définies et des états précis sur les animations et repas à thème proposé.

3.1.3 Repas froids :

A la demande de la structure multi-accueil « los Pitchouns » (3 à 5 fois dans l'année), le prestataire pourra fournir des repas froid pour l'organisation de pique-niques sous un conditionnement devant répondre aux normes vétérinaires et constitués de la façon suivante :

- tomates cerise ou autre selon arrivage saisonnier
- 1 plat protidique ou 1 sandwich
- 1 légume ou 1 féculent
- 1 fromage ou laitage
- 1 dessert
- pain

La composition du repas sera arrêté impérativement avec les services de la structure multi-accueil « Los Pitchouns ».

En cas de demande de la collectivité, l'entreprise fournira des plaques eutectiques destinées à assurer la conservation des denrées par le froid. Ces plaques seront rendues le lendemain.

3.2 – Elaboration des menus

Les menus devront être établis de manière à satisfaire les besoins nutritionnels et caloriques des enfants dans le cadre des recommandations édictées par le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) le 4 mai 2011, mise à jour au 15 juin 2011, approuvé par lé décision n°2007-17 du 4 mai 2001 du Comité exécutif de l'OEAP. Les menus doivent s'inscrire dans le Programme National Nutrition Santé 2011 – 2015.

Après adoption, il est recommandé de ne pas changer de menus, sauf cas de force majeure, dont la collectivité sera avertie immédiatement. Des pénalités pourront être perçues dans les conditions mentionnées à l'article 12 du présent C.C.P.

3.3 – Qualité des produits et de la prestation

3.3.1 Offre de base

La collectivité insiste sur la qualité de la restauration qui doit être proposée aux enfants.
L'utilisation de produits frais et variés est recommandée et doit être privilégiée par rapport) l'utilisation de produits issus de l'industrie agroalimentaire dont le goût monotone entraîne la lassitude des usagers.

Les steaks hachés seront pur bœuf, maximum 10% de M.G Les steaks entiers seront de qualité extra de manière à assurer la tendreté (Qualité U sur la grille EUROPA).

En ce qui concerne les poissons, le titulaire ne proposera pas de poissons panés mais privilégiera les poissons frais. Les poissons seront sans arrêts et sans peaux.

Afin de faciliter au prestataire, l'accès aux fruits de qualité, il ne sera pas imposé de communiquer à l'avance le type de fruits servi (mention « fruits de saison » sur le menu). La collectivité sera très attentive à la qualité des fruits proposés à la consommation des usagers. En particulier, les fruits devront être à parfaite maturité le jour de leur consommation. En cas de non-conformité (fruits trop mûrs ou trop verts), ils ne devront pas être servis et leur changement sera effectué le jour même par le titulaire, quitte à servir un autre produit en guise de dessert, sauf à encourir les pénalités prévues à l'article 12 du présent C.C.P. Les fruits rouges ou de saison (pêches, abricots, nectarines, prunes, cerises, fraises, raisons, melons) sont assez fréquemment absents des menus présentés dans les collectivités et / ou la qualité de ces fruits n'est pas optimale. La collectivité souhaite obtenir de la part du prestataire une diversité et une qualité de ces fruits suffisantes et satisfaisantes.

En cas de mauvaise qualité du pain, le titulaire devra proposer le changement de boulanger jusqu'à complète satisfaction de la collectivité.

Les crudités sont livrées dans les points de distribution sans assaisonnement.

Le prestataire fournira les condiments en tant que de besoins : sel, huile végétale sauf arachide, vinaigre, beurre, sucre poudre...

Le prestataire fournira également les produits ou denrées « prêts à l'emploi » nécessaires à la mise en valeur, à la décoration ou à l'aménagement des prestations : persil haché, ciboulette, cerfeuil, rondelles ou quartier de citron etc...qui constituent des additifs appréciables, en terme de qualité de la prestation. Ces derniers seront systématiques, sauf exception de bon sens.

Les yaourts seront sans sucre avec des sachets à part, ou bien aux fruits.

3.3.2 Option

La collectivité souhaite introduire certains produits « bio » tels que les céréales et les pâtes.
Cette proposition fera l'objet d'un acte d'engagement spécifique.
Le candidat devra obligatoirement répondre à l'offre de base et proposer une offre complémentaire correspondant à l'option « bio ».

3.4 – Les grammages

Le grammage des repas sera réalisé conformément aux normes de la petite enfance et devra être adaptée aux diverses catégories de convives de manière à éviter tout gâchis. Ils pourront, sur demande précise de la collectivité, faire l'objet d'une modulation, soit en fonction des menus proposés, soit entre les différents établissements.
Ils ne devront pas être inférieurs aux grammages préconisés par le GEMRCN, augmentés de 10%.
Le pain sera servi à volonté, la quantité livrée journellement pouvant faire l'objet d'une modulation en fonction des menus. Des pénalités pourront être mises à la charge du prestataire en cas d'insuffisance, dans les conditions fixées à l'article 12.2 du présent CCP.

3.5 – Conditionnement des plats

Les prestations seront conditionnées :

- soit dans des récipients jetables aux dimensions gastronomes (sous multiples),
- soit en bacs gastronomes inox (plats à réchauffer) ou polycarbonates (prestations froides ou neutres) collectifs.

Les barquettes utilisées pour les plats principaux doivent pouvoir supporter une température de 150° au maximum.
Le conditionnement des repas sera effectué pour le plat principal, en barquette de 4, 6, 8 ou 10 portions en fonction du nombre de repas commandés.
Les préparations froides (hors d'œuvre, fromages, desserts) sont conditionnées en barquettes jetables ou mises sous film étirable.
Les bons de livraison devront comporter de manière visible et simple :

- le nom de l'établissement,
- la date de fabrication,
- la date limite de consommation,
- le temps de remise en température (avec ou sans couvercle),
- le contenu,
- leur destinataire,
- le nombre de ration par barquette.

Les dates seront également indiquées sur les sachets destinés aux repas froids et sur tous les produits d'épicerie courante.
L'étiquetage devra indiquer avec précision les modalités de remise en température pour les plats à servir chauds.

Le bon de livraison devra comporter une explication, notice technique, mode d'emploi permettant au personnel de service d'appréhender aisément le travail qui lui incombe pour la mise en œuvre de la prestation alimentaire. Cela peut concerner (de manière limitative) :

- le nombre de pièces à donner aux usagers (pour les fruits par exemple) ;
- le nombre de parts à faire dans un fromage ou gâteau ;
- les œufs durs...

Les produits à travailler par le personnel ne sont pas en soi interdit. Ils devront toutefois être limités à un seul produit par jour.

3.6 – Sécurité alimentaire

Outre les spécifications énoncées ci-dessus, le titulaire respectera les obligations suivantes :

3.6.1 Interdiction
Les produits transgéniques sont interdits.

3.6.2 Autorisation sous réserve de la production
Les plats reconstitués ne seront autorisés que sous réserve de la production de la fiche technique indiquant de manière certaine la composition des plats et la provenance de la viande incorporée et seulement après accord explicite de la Communauté de communes du Volvestre. Ces fiches techniques devront être présentées lors de la présentation des menus.

3.6.3 Fourniture des certificats et factures
Le titulaire s'engage à fournir dans les 24 heures les certificats ou les factures que pourra lui demander à tout instant la collectivité. Il en sera de même de la communication des documents relatifs à la traçabilité de la viande servie.
Il s'engage, de manière plus générale, à lui communiquer l'ensemble des informations en sa possession susceptibles d'avoir un impact sur la prestation ou sur les usagers.
Des pénalités pourront être imposées dans le cas d'absence de présentation des justificatifs demandés.

3.6.4 Fourniture repas témoin
Le titulaire s'engage à fournir quotidiennement un repas témoin, afin d'assurer la traçabilité.

Article 4 : Modalités de la commande

Les prévisions de fabrication sont de la responsabilité du prestataire qui tiendra l'historique de la fréquentation.
Les effectifs journaliers seront transmis par mail le mardi pour la semaine suivante.

Article 5 : Modalités de transport et de livraison des repas

5.1 – Le transport

Les repas étant préparés en dehors des sites de restauration et selon le principe de la liaison froide, le prestataire en assurera le transport du lieu de production auprès de la structure multi-accueil.
Le transport sera réalisé dans des véhicules réfrigérés avec un moyen de production de froid permettant le maintien des produits à une température < + 3°C à cœur maximum.
Les matériels réutilisables devront être nettoyés et désinfectés avant conditionnement dans la cuisine centrale, par tout moyen respectant les normes d'hygiène alimentaire.

5.2 – Les livraisons et les réajustements

Les livraisons des repas devront être effectuées avant 9h30 le jour de la consommation.

Des réajustements du nombre de repas seront possible 24h avant la livraison des repas. La collectivité communiquera le nombre d'enfants par mail ou par téléphone.
Les réajustements ne doivent pas être différents des menus servis, sauf en cas de gastro-entérites.
En cas d'épidémie de gastro-entérite, le prestataire fournira à la collectivité des repas adaptés à la maladie.
Le livreur devra remettre le repas à une personne responsable du service des repas, si elle est présente, après contrôle, d'un bon indiquant le détail de la livraison. Ce bon devra être identique à la commande. En cas de manque, elle appellera immédiatement l'entreprise qui devra donner toutes les indications pour pourvoir au service.
Une concertation avant la prise d'effet du contrat aura lieu entre la collectivité et le prestataire afin de définir le sens des livraisons à effectuer.
Le prestataire assure les opérations de déchargement et de manutention jusque dans l'office. Il devra reconnaitre les lieux avant la prise d'effet du contrat afin d'adapter ses moyens à la configuration des accès et des locaux.
Le pain pourra être livré directement par le boulanger sous réserve qu'une personne puisse le réceptionner.

Article 6 : La production

Les plats cuisinés à l'avance devront être préparés dans une cuisine centrale répondant aux normes en vigueur, dotée d'un numéro d'agrément des Service Vétérinaires du département. Elle fera l'objet de visites des représentants de la collectivité, visites au cours desquelles pourront être vérifiés les produits et les process de fabrication définis dans le présent marché.
Les sauces devront être travaillées afin de ne pas donner l'impression que ce sont systématiquement les mêmes.
En cas de non –respect, les produits devront être échangés et il pourra être appliqué les pénalités prévues à l'article 12 du C.C.A.P.

Article 7 : La formation

Le titulaire du marché s'engage à réaliser ou à faire réaliser auprès du personnel de la collectivité des actions de formation devant conduire :

- A la maîtrise des techniques de réchauffage ;
- A la maîtrise des produits et matériels nouveaux mis à sa disposition ;
- A l'amélioration de ses connaissances en matière d'hygiène et sécurité en rapport avec la méthode HACCP ou le guide des Bonnes Pratiques ;
- A l'amélioration de ses connaissances en matière de présentation des plats
- A la connaissance et la bonne utilisation des produits d'entretien.

Il est demandé 1 journée de formation par an. La formation concernera un seul agent. Elle se déroulera sur une journée.
Le coût de cette formation est réputé intégré dans le prix des repas.

Les soumissionnaires fourniront dans leur offre un plan de formation et d'actions.

Article 8 : Les contrôles

Les contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur parue au J.O. et ayant trait à l'alimentation.
Le Communauté de communes du Volvestre se réserve le droit d'inviter ses représentants ou tout expert mandaté par elle à se rendre inopinément chez le prestataire pour vérifier l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, le tenue du personnel, la qualité des produits utilisés, les procédures de travail mis en œuvre et notamment leur conformité au regard de la méthode HACCP.

Ces visites pourront avoir lieu également chez les fournisseurs dont la liste sera fournie à la demande de la collectivité.
La collectivité pourra demander à tout moment la production des documents d'accompagnement des factures d'achats, notamment de viandes, afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits (traçabilité).

8.1 – Contrôle quantitatif et qualitatif des livraisons

Le responsable désigné par la Collectivité ou tout agent mandaté par elle s'assurera que les quantités et la qualité des denrées et des produits livrés répondent aux normes fixées par le Cahier des Clauses Particulières, aux bons de commande et aux engagements souscrits par le titulaire à travers notamment les annexes à l'Acte d'Engagement.
Le titulaire établit chaque semaine un état indiquant le nombre journalier de repas et, plus généralement de toutes prestations livrées pour chaque catégorie de convives.
Le responsable désigné par la collectivité vérifiera la conformité des repas livrés aux menus décidés par le prestataire, leur date limite de consommation et la conformité aux programmes exigés à l'article 3.
Si, à l'issue de ces contrôles, il apparait que des prestations fournies ne sont pas conformes aux prescriptions, il sera opéré des réfactions dans les conditions définies au présent Cahier des Clauses Particulières.
Dans le cas où une prestation sera reconnue inconsommables, elle serait refusée et son changement se ferait aux frais du titulaire, sans préjudice d'autres sanctions.
La structure multi-accueil Los Pitchouns procédera à tout moment à des contrôles concernant l'état des véhicules de livraison, leur propreté, la température de l'enceinte réfrigérée et des plats entreposés, ainsi que sur l'hygiène vestimentaire et corporelle des chauffeurs.

8.2 – Contrôle bactériologique

Le responsable désigné devra fournir systématiquement et sans délai à la Collectivité les résultats de tous les contrôles bactériologiques qu'il fera effectuer conformément à la méthode HACCP préconisée par l'arrêté du 29 septembre 1997.
Le titulaire du marché devra en outre accepter tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la structure multi-accueil Los Pitchouns et pratiqué par un laboratoire désigné par celle-ci.
Les dépenses seront supportées par le prestataire lorsque les résultats ne seront pas conformes aux normes admises par la règlementation.
Le titulaire mettra en place une procédure de conservation d'un repas-témoin dans un des satellites par roulement afin de pouvoir procéder à une analyse en cas de toxi-infection.

Article 9 : Mesures diverses

Des menus présentant le menu de la semaine seront remis à la structure multi-accueil Los Pitchouns pour tirage, affichage, ainsi que par courriel. Ces menus devront être attrayants. Les documents seront conçus pour pouvoir être photocopiés en noir et blanc, au format A4.
Des affiches format A3 présentant les repas thématiques seront également remises à la structure multi-accueil Los Pitchouns.

Article 10 : Prix et règlement

10.1 – Etablissement du prix

Les prix unitaires exprimés eu euros HT figurent dans le Bordereau des Prix Unitaires.
Le marché est traité à prix unitaire. Les prix unitaires du bordereau de prix seront appliqués aux quantités réellement commandées.
Ce prix unitaire inclut le prix de la prestation dans sa globalité, à savoir : la fourniture des repas, y compris les repas froids et les pique-niques, la fourniture des emballages jetables nécessaires au conditionnement des

repas, la livraison, les condiments et l'ensemble des prestations décrit dans le présent Cahier des Clauses Particulières.
Les prix sont unitaires et l'entreprise est réputée avoir inclus dans son offre de prix la totalité des coûts nécessaire à la réalisation des prestations objet du présent marché, conformément aux règlements et normes en vigueur et aux stipulations du marché.

10.2 – Facturation

Le paiement du titulaire s'effectuera sur présentation de factures mensuelles établies en 3 exemplaires détaillant la livraison effectuée.
Le titulaire présentera chaque mois une facture qui devra faire apparaitre le nombre de repas et de gouters livrés par type, correspondant aux repas et goûters livrés compte tenu le cas échéant des réajustements. Celui-ci devra être conforme au nombre de repas et des goûters commandés et sera rapproché des quantités relevées sur les bons journaliers de livraison qui resteront déposés aux archives de la collectivité pour servir en cas de contestation.

La facture devra comporter, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- le nom ou la raison sociale du créancier ;
- le cas échéant, la référence d'inscription au répertoire du commerce ou des métiers ;
- le cas échéant, le numéro de SIREN ou de SIRET ;
- le numéro du compte bancaire ou postal ;
- le numéro de marché ;
- la date de livraison des fournitures ;
- la nature des fournitures livrées ;
- le montant hors taxe des fournitures en question après application de la variation de prix ;
- le cas échéant, la mention des précomptes, retenues et escomptes ;
- le taux et le montant de la T.V.A.
- le montant total des prestations livrées ou exécutées ;
- la date de facturation.

Les factures et autres demandes de paiement devront parvenir à l'adresse suivante :

Communauté de communes du Volvestre
Monsieur le Président
34, avenue de Toulouse
BP 9
31390 Carbonne

10.3 – Paiement

La personne responsable du marché accepte ou rectifie le décompte et le complète, le cas échéant, en faisant apparaître les pénalités prononcées à l'encontre du titulaire.
Le point de départ de ce délai global de paiement est la date de réception de la demande de paiement par les services du maître d'ouvrage.
A ce titre, le maître d'ouvrage constate, par tous les moyens, la date de réception de la demande de paiement transmise par le titulaire.
Le défaut de paiement dans le délai de 30 (trente) jours fait courir de plein droit, et sans autre formalité, des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire conformément à l'article 98 du Code des Marchés Publics.

10.4 – Avance

Sans objet.

10.5 – Révision du prix

Les prix s'entendent fermes pour la durée du marché, soit jusqu'au 31 décembre 2012.
En cas de renouvellement du marché, une révision interviendra au 1er janvier de chaque année de reconduction.

Dans ce cas, les prix évolueront conformément à la formule de révision suivante :

$$P = P0 (0.15 + 0.85 (I / I0)$$

Dans laquelle :
P = le nouveau prix
P0 = le prix du marché
I0 = « repas dans les restaurants scolaires ou universitaires » publié par le Bulletin Mensuel de la Statistique de l'INSEE, identifiant 0639025 pour la valeur qui sera reconnue au mois de décembre 2011.
I = valeur du même indice pour le mois d'ajustement.

10.5.1 Clause de sauvegarde
La personne publique dispose d'un délai de trente jours, à compter de la date probante de réception des nouveaux tarifs pour faire connaître ses observations sur ceux-ci. L'évolution du prix de règlement résultant de l'application de la référence d'ajustement ne pourra en aucun cas conduire à une augmentation supérieure à 5%. Par dérogation à l'article 29 du C.C.A.G-F.C.S., si la personne publique constate une augmentation supérieur à 5%, elle se réserve le droit de résilier le présent marché sans indemnité au bénéfice du titulaire : cette décision de résiliation sera notifiée au titulaire dans un délai maximal de trente jours à compter de la date de réception des nouveaux tarifs, le paiement des factures correspondant à des prestations déjà rendues pouvant être seul exigé ;

Néanmoins, si des circonstances devaient entraîner une augmentation supérieure au pourcentage fixé ci-dessus, le titulaire devra adresser à la personne publique une demande expliquant les raisons justifiant ce réajustement de prix.

Article 12 : Pénalités

La collectivité se réserve le droit d'appliquer des pénalités au titulaire, dans les conditions ci-après encadrées.
Ces pénalités qui pourront être prononcées par la collectivité viendront en déduction des sommes dues au prestataire.

12.1 – Règle de continuité de service public

Le titulaire s'engage pendant la période déterminée du marché à assurer régulièrement la continuité du service public, par tous les moyens possibles, y compris en cas de grève de ses personnels.
En cas de défaillance de sa part, la Communauté de communes du Volvestre peut faire assurer le service aux frais et risques dudit titulaire par toute personne et tous moyens appropriés.
Sauf en cas de force majeure avérée ayant empêché le titulaire de remplir ses obligations et par dérogation à l'article 14.1.1 du C.C.A.G.-F.C.S., une pénalité forfaitaire, égale à 40% du prix de base initial multiplié par le nombre de repas servis à l'initiative de la Communauté de communes du Volvestre est mise à la charge du titulaire pendant une semaine maximum à l'issue de laquelle le marché peut être résilié sans indemnité ni préavis à l'égard du titulaire.

Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS il sera fait application de ces pénalités quel qu'en soit le montant.

12.2 – prestations défectueuses

Dans le cas où il serait constaté une prestation défectueuse qualitativement ou quantitativement (conformément au Cahier des Clauses Particulières), la Communauté de communes du Volvestre après avoir demandé téléphoniquement au titulaire d'y remédier immédiatement et avec confirmation de mise en demeure par lettre recommandée, pourra de plein droit procéder à la résiliation du marché « si récidive » sans préavis et sans que le titulaire puisse prétendre à un versement d'indemnité de quelque nature que ce soit.
.

12.3 – retards de livraison

En cas de non-respect des délais de livraison des repas par rapport à ceux indiqués dans l'article 5.2, des pénalités pourront être appliquées sur le prix unitaire des repas concernés (sauf en cas de force majeure avérée).
Par dérogation à l'article 14.1.1 du C.C.A.G-F.C.S, ces pénalités sont fixées forfaitairement à 6% du prix total HT de repas, sans mise en demeure préalable.
Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS il sera fait application de ces pénalités quel qu'en soit le montant.

Article 13 : Mesures d'urgence

La personne responsable du marché peut prendre d'urgence, en cas de carence grave du titulaire, notamment en matière d'hygiène et sécurité, toute mesure qui s'impose.
Sauf cas de force majeure, les conséquences financières de cde mesures seront à la charge exclusive du titulaire, qui ne pourra revendiquer aucun préjudice du fait de la mesure d'urgence prise par la personne responsable du marché et sera astreint, sans mise en demeure préalable, à la pénalité prévue à l'article 12.1 du présent C.C.P.

Article 14 : Résiliation du marché

Hormis les cas présentés aux articles 10.5.1 et 12 du présent C.C.P, le marché pourra être résiliés dans les conditions du Chapitre 6 du C.C.A.G.-F.C.S., avec les précisions et ajouts qui suivent.

14.1 Résiliation pour motif d'intérêt général

Pour le calcul de l'ndemnité due au titulaire en cas de résiliation pour motif d'intérêt général, le pourcentage visé à l'article 33 du CCAG-FCS est fixé à 5%.
Le titulaire a droit, en outre, à être indemnisé de la part des frais et investissements, éventuellement engagés pour le marché et strictement nécessaires à son exécution, qui n'aurait pas été prise en compte dans le montant des prestations payées. Il lui incombe d'apporter toutes les justifications nécessaires à la fixation de cette partie de l'indemnité dans un délai de quinze jours après la notification de la résiliation du marché.
Ces indemnités sont portées au décompte de résiliation, sans que le titulaire ait à présenter une demande particulière à ce titre.

14.2 Résiliation pour événements extérieurs au marché

- Décès ou incapacité civile du titulaire :
En cas de décès ou d'incapacité civile du titulaire, le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché ou accepter sa continuation par les ayants droit ou le curateur. Un avenant de transfert est établi à cette fin.
La résiliation, si elle est prononcée, prend effet à la date du décès ou de l'incapacité civile. Elle n'ouvre droit pour le titulaire ou ses ayants droit à aucune indemnité.

- Redressement judiciaire ou liquidation judiciaire :
En cas de redressement judiciaire, le marché est résilié, si après mise en demeure de l'administrateur judiciaire, dans les conditions prévues à l'article L. 622-13 du code de commerce, ce dernier indique ne pas reprendre les obligations du titulaire.
En cas de liquidation judiciaire du titulaire, le marché est résilié, si, après mise en demeure du liquidateur, dans les conditions prévues à l'article L. 641-10 du code de commerce, ce dernier indique ne pas reprendre les obligations du titulaire.

La résiliation, si elle est prononcée, prend effet à la date de l'événement. Elle n'ouvre droit, pour le titulaire, à aucune indemnité.

- Incapacité physique du titulaire :
En cas d'incapacité physique manifeste et durable du titulaire compromettant la bonne exécution du marché, le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché. La résiliation n'ouvre droit pour le titulaire à aucune indemnité.

14.3 Résiliation pour événements liés au marché

- Difficulté d'exécution du marché :
Lorsque le titulaire rencontre, au cours de l'exécution des prestations, des difficultés techniques particulières dont la solution nécessiterait la mise en œuvre de moyens hors de proportion avec le montant du marché, le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché, de sa propre initiative ou à la demande du titulaire.
Lorsque le titulaire est mis dans l'impossibilité d'exécuter le marché du fait d'un événement ayant le caractère de force majeure, le pouvoir adjudicateur résilie le marché. La résiliation n'ouvre droit, pour le titulaire, à aucune indemnité.

14.4 Résiliation pour faute du titulaire

Le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché pour faute du titulaire dans les cas énoncés à l'article 32.1 du CCAG-FCS ;
Sauf dans les cas prévus aux i, m et n du 32. 1, une mise en demeure, assortie d'un délai d'exécution, doit avoir été préalablement notifiée au titulaire et être restée infructueuse.
Dans le cadre de la mise en demeure, le pouvoir adjudicateur informe le titulaire de la sanction envisagée et l'invite à présenter ses observations.
La résiliation du marché ne fait pas obstacle à l'exercice des actions civiles ou pénales qui pourraient être intentées contre le titulaire.

Il est précisé qu'outre les cas prévus à l'article 32.1 du CCAG-FCS, l'inexactitude des renseignements prévus aux articles 45.2º et 45.3º b) et c) et à l'article 46-I du Code des marchés publics peut entraîner, par décision de la personne responsable du marché, la résiliation du marché aux frais et risques du titulaire, sans mise en demeure préalable. La résiliation n'ouvre droit pour le titulaire à aucune indemnité.

Outre les cas prévus à l'article 32.1 du CCAG-FCS, la personne publique prononcera de plein droit, conformément aux dispositions de l'article 47 du Code des Marchés Publics, la résiliation du marché aux torts du titulaire, après mise en demeure restée infructueuse en cas de refus de celui-ci de satisfaire à l'obligation prévue à l'article 15 du présent CCAP. La résiliation n'ouvre droit pour le titulaire à aucune indemnité.

14.5 Remise des prestations et des moyens matériels permettant l'exécution des marchés

En cas de résiliation, le pouvoir adjudicateur peut exiger du titulaire, aux frais de ce dernier :
— la remise des prestations en cours d'exécution, ainsi que des matières et des objets détenus en vue de l'exécution d'un marché ;
— la remise des moyens matériels d'exécution spécialement destinés au marché ;
— l'exécution de mesures conservatoires, notamment d'opérations de stockage ou de gardiennage.
Le pouvoir adjudicateur en informe le titulaire ou ses ayants droit, lors de la notification de la résiliation en indiquant le délai de remise de ces biens par le titulaire et les conditions de leur conservation dans l'attente de cette remise.

14.6 Exécution de la prestation aux frais et risques du titulaire

Il pourra être fait application des dispositions de l'article 36 du CCAG-FCS qui prévoit la possibilité pour le pouvoir adjudicateur de faire procéder par un tiers à l'exécution des prestations prévues par le marché, aux frais et risques du titulaire, soit en cas d'inexécution par ce dernier d'une prestation qui, par sa nature, ne peut souffrir aucun retard, soit en cas de résiliation du marché prononcée aux torts du titulaire.
La décision de résiliation le mentionnera expressément.
S'il n'est pas possible au pouvoir adjudicateur de se procurer, dans des conditions acceptables, des prestations exactement conformes à celles dont l'exécution est prévue dans les documents particuliers du marché, il peut y substituer des prestations équivalentes.
Le titulaire du marché résilié n'est pas admis à prendre part, ni directement ni indirectement, à l'exécution des prestations effectuées à ses frais et risques. Il doit cependant fournir toutes informations recueillies et moyens mis en œuvre dans le cadre de l'exécution du marché initial et qui seraient nécessaires à l'exécution de ce marché par le tiers désigné par le pouvoir adjudicateur.
L'augmentation des dépenses, par rapport aux prix du marché, résultant de l'exécution des prestations aux frais et risques du titulaire, est à la charge du titulaire. La diminution des dépenses ne lui profite pas.

Article 15 : Assurances

Le titulaire sera tenu, au titre du présent contrat passé avec la Collectivité, de garantir la responsabilité qu'il est susceptible d'encourir à raison des dommages causés aux tiers en vertu de l'article 1384 du Code Civil, que ces dommages soient causés :

- par le personnel salarié de l'entreprise ou toute personne sous la responsabilité de celle-ci dans l'activité nécessitée par l'exécution du contrat, quelles que soient la nature et la gravité des fautes de ces personnes, y compris le sous-traitent agréé ;
- par le matériel ou les produits utilisés ;

Du fait des prestations exécutées ou du fait d'un évènement engageant la responsabilité de l'entreprise.
Seront notamment couverts tous les risques d'intoxication alimentaire.
L'entreprise sera tenue d'informer la Collectivité de toute modification afférente à son assurance, notamment la résiliation, le changement de compagnie, cela dans les quinze jours suivant sa décision.
Il est spécifié également que la prise d'effet du marché est subordonnée à la remise par son titulaire d'un exemplaire de sa police d'assurance « responsabilité civile » contractée à cet effet, pour agrément préalable.
Le titulaire sera tenu de présenter au début de chaque année de prestation, une attestation délivrée par la compagnie d'assurance détaillant la nature et l'étendue des garanties et justifiant le paiement de la prime afférente à l'année en cours.
En cas d'existence d'une franchise dans le contrat souscrit par l'entreprise, cette dernière sera réputée la prendre entièrement à sa charge.

Article 16 : Litiges

Il est formellement spécifié que, en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les contestations qui pourront survenir entre la Collectivité et le titulaire du marché ne pourront être invoquées par le titulaire comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.
Le tribunal administratif est seul compétent en cas de litige.

Article 17 : Nantissement

La cession ou le nantissement des créances nées de l'exécution du marché pourront être mises en œuvre dans les conditions prévues aux articles 106 à 110 du Code des Marché Publics.

Article 18 : Conditions exceptionnelles de poursuite du marché

La Collectivité se réserve le droit de passer, au terme du marché, un ou des marchés complémentaires de services dans les conditions prévues à l'article 35II 5° et 6° du Code des Marchés Publics. Ce(s) marché(s) exécuté(s) par le titulaire consistera (ont) en des prestations devenues nécessaires ç la suite d »une circonstance imprévue à l'exécution du service.
La durée pendant laquelle les nouveaux marchés peuvent être conclus ne peut dépasser trois ans à compter de la notification du marché initial.

Article 19 : Langue applicable

Les correspondances, réunions et discussions relatives au marché se dérouleront en français.
Il appartient au titulaire de désigner, pour l'exécution du marché, une équipe ayant la maîtrise de la langue française.

Article 20 : Clauses dérogatoires au C.C.A.G

Le présent Cahier des Clauses Particulières déroge au C.C.A.G.-F.C.S pour les clauses suivantes :
Articles 14.1.1 et 14.1.3 du C.C.A.G. concernant les pénalités de retard, énoncées à l'article 12,
Article 32 du C.C.A.G concernant la résiliation pour faute du titulaire énoncées à l'article 12,
Article 29 du C.C.A.G. concernant la résiliation pour motif d'intérêt général énoncé à l'article 10.5.1

Guy HELLE

Président de la Communauté
de communes du Volvestre

Fait à

Le

Signature de l'entrepreneur

Et cachet de l'entreprise

Porter la mention manuscrite « Lu et approuvé »